

Champagne Thierry Massin – Millésime 2014

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Brut
Annata	2014
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Pinot Noir
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 60 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage : 7 g/L Brut
Produzione annua	2.647 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Veste oro chiaro
Profumo	Aromi di pesca gialla matura, leggere sfumature agrumate e accenni di fiori di acacia
Sapore	Bellissima struttura conferita dal Pinot Nero. Avvolgente, molto fresco e marcata mineralità. Lungo finale molto rinfrescante
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Ideale con tutti frutti di mare, pesci e crostacei. Elegante con pollame mandorle e frutta. Formaggi stagionati e a pasta cotta
Potenziale di invecchiamento	Oltre 10 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant- Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dai loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica

Champagne Thierry Massin – Instant M

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Extra - Brut
Annata	Assemblaggio vendemmie 2015-2016-2017
Formato	0,75L
Uvaggio	85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 20 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage: 3,5 g/L Extra-Brut
Produzione annua	3.500 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Giallo dorato
Profumo	Bellissima complessità di frutta matura, susina, pesca gialla, albicocca. Floreale, biancospino e note mentolate
Sapore	Minerale, sapido. Grande equilibrio di sapori agrumi, frutta gialla, frutta secca. Lungo finale fresco ed elegante
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Pesci e crostacei alla griglia, pizza, formaggi a pasta cotta
Potenziale di invecchiamento	8 - 10 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant- Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dai loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica

Champagne Thierry Massin – Rosé Brut

Azienda	Thierry Massin
Regione	Champagne Côte des Bar – Ville sur Arce
Denominazione	AOC Champagne
Tipologia	Rosé spumante metodo classico Brut
Annata	Assemblaggio vendemmie 2015-2016-2017
Formato	0,75L
Uvaggio	70% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 15% Pinot Noir in rosso
Vinificazione	Vendemmia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 20 mesi in bottiglia sur “Lattes” (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Dosage: 10 g/L Brut
Produzione annua	7.700 bottiglie
Gradazione	12% in volume
Colore	Rosa con riflessi aranciati
Profumo	Aromi netti di ciliegia, lampone, fragola, ribes nero e melograno
Sapore	Vivace, fresco, fine, delicato e generoso. Sapori agrumati di pompelmo rosa sul finale
Temperatura di servizio	6 a 8 °C
Abbinamento	Perfetto in ogni momento del pasto, dall’aperitivo al dolce. Pizza Margherita, Tagliolini con bottarga, Involtino di pesce spada e gamberoni. Crostata di frutta
Potenziale di invecchiamento	5 - 8 anni
Note	La Côte des Bar rappresenta lo Terroir dei Pinot Noir in Champagne. Vini strutturati e molto eleganti che esprimono una personalità spiccata. Récoltant- Manipulant, la famiglia di Thierry Massin utilizza uva proveniente esclusivamente dai loro 11 ettari di vigneti e crea i Champagne nella loro cantina in quantità molto contenuta e in agricoltura biologica